

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 20. September bis 05. Oktober 2025



www.allgaeuer-genusstage.de

Vorspeisen

Gebeiztes Heilbutt-Mosaik 13,90 €

auf Gurken-Heumilchjoghurt mit Apfel-Holunderblüten-Chutney & knusprigem Brotchip

Heilbutt von der Fischzucht Schmidt (Altusried), Gurken & Äpfel vom Biohof Knaus (Mussenhausen), Heumilchjoghurt von der Sennerei Lehern (Sterzenbach), Brot von der Hofpfisterei, Holunderblütenessig vom Steppmair Hof (Tussenhausen)

Schlutzkrapfen 12,40 €

gefüllt mit Bergkäse, serviert mit Pilz-Espuma & Kerbelöl

Bergkäse von der Sennerei Lehern (Sterzenbach), Pilze & Kerbel vom Biohof Knaus (Mussenhausen)

Hauptspeisen

Ragout vom Weiderind..... 31,90 €

mit Brezenknödel & Ofengemüse

Bio-Rindfleisch „Weideschuss“ vom Biohof Rauch (Bidingen):

Die Rinder wachsen auf weitläufigen Allgäuer Weiden auf und werden stressfrei direkt auf der Weide geschossen – das sorgt für höchste Fleischqualität und vermeidet Tiertransporte.

Kürbis & Pastinaken vom Biohof Knaus (Mussenhausen)

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 20. September bis 05. Oktober 2025

www.allgaeuer-genusstage.de

Vegane Sellerieentenbrust..... 16,90 €

mit veganer Jus, hausgemachten Kartoffelklößen, gemischtem Salat & Aroniabeeren
Sellerie vom Biohof Knaus (Mussenhausen), Kartoffeln vom Kartoffelhof Wipjowski (Boos), Aroniabeeren von der Aroniaplantage an der Iller (Heimertingen)

Confierter Schweinebauch.....

auf Kürbispüree mit Radieschensalat

Schweinebauch von der Metzgerei Anton März (Breitenbrunn), Kürbis & Radieschen vom Biohof Knaus (Mussenhausen)



Nachspeisen

Apfelküchle7,90 €

mit Vanilleeis

Äpfel vom Biohof Knaus (Mussenhausen), Vanilleeis von il gelato italiano by Gianni (Memmingen)